|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 345**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Яблуко печене**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
|  | Яблуко | ⸻ | 68 | 91 | ⸻ | 60 | 80 | ⸻ | 0,24 | 0,32 | ⸻ | 0,24 | 0,32 | ⸻ | 6,24 | 8,32 | ⸻ | 27,00 | 36,00 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Цукор | ⸻ | 3 | 4 | ⸻ | 3 | 4 | ⸻ | 0,00 | 0,00 | ⸻ | 0,00 | 0,00 | ⸻ | 2,99 | 3,99 | ⸻ | 11,37 | 15,16 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Вода | ⸻ | 5 | 7 | ⸻ | 5 | 7 | ⸻ |  |  | ⸻ |  |  | ⸻ |  |  | ⸻ |  |  | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  |  | **53** | **70** | ⸻ | **0,24** | **0,32** | ⸻ | **0,24** | **0,32** | ⸻ | **9,23** | **12,31** | ⸻ | **38,37** | **51,16** |  |

**Технологія приготування**

Яблука миють під проточною водою, ополіскують кип’яченою водою. Вибирають ножем насіннєву серцевину зі сторони хвостика, в отвір засипають цукор (крім вікової категорії від 1-3 років). Яблука викладають на лист, поливають водою і запікають в духовій шафі за температури 200-240 0С до готовності (20-25 хв). Перед видачею охолоджують.

Подають у мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – яблука з вийнятою серцевиною, зберегли форму.

**Колір** – залежно від сорту яблук, від світло – золотавого до сіруватого.

**Смак і запах** – солодкий або кислувато – солодкий, з ароматом печених яблук.

**Консистенція** – м’яка, яблука не хрумтять.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 53 г ± 3 %

70 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)